Le monde en première classe

Rapport annuel 1998-1999

ITHQ

INSTITUT
DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC

100-04769/

Le 30 octobre 1999

Monsieur François Legault
Ministre de l'Éducation
1035, rue De La Chevrotière
16e étage
Québec (Québec)
G1R 5A5

Monsieur le Ministre,

Conformément à l'article 28 de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, j'ai le plaisir de déposer le rapport annuel de l'Institut, pour la période du 1er juillet 1998 au 30 juin 1999.

Ce rapport rend compte de l'ensemble des activités de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et fait état de ses plus importantes réalisations en cours d'année. Il présente les états financiers pour la période ci-dessus mentionnée ainsi que les orientations choisies pour la prochaine année.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'assurance de mes sentiments distingués.

Le président du conseil d'administration,

Michel G. Giguère

La mission :
former une main-d'œuvre hautement qualifiée

« L'Institut a pour mission de fournir des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme (incluant des activités de perfectionnement et de recyclage), ainsi que de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines. »

(L.R.Q., c.I-13.02)

Table des matières

Lettre au Ministre

La mission

Message de la directrice générale

Le conseil d'administration

Organigramme au 30 juin 1999

Au fil du temps

Une école unique

Pour nos élèves

L'Hôtel de l'Institut : lieu privilégié d'apprentissage

Une formation sur mesure

Coup d'œil à l'agenda 1998-1999

Cap sur l'excellence

Ouverture sur le monde

Un appui de taille

Un chef de file en constante évolution

Vue sur le nouveau millénaire

Annexes

Le rapport de la direction

Le rapport du vérificateur général

Les états financiers

Message de la directrice générale

L'année qui vient de s'écouler a été ponctuée par les célébrations du 30e anniversaire de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Parmi les activités qui se sont déroulées au cours de ces festivités, l'événement marquant a été sans contredit le colloque sous le thème « Les défis de l'industrie touristique québécoise à l'aube du 3e millénaire », réunissant les différents acteurs de l'industrie et de l'université ainsi que le corps enseignant, les élèves et le personnel de l'Institut. Cette rencontre nous aura permis de prendre le pouls de l'industrie et de recueillir de l'information très pertinente pour la formation, répondant ainsi aux besoins dictés par une clientèle de plus en plus exigeante et à des conditions de financement et de gestion qui bouleversent les normes établies dans l'hôtellerie et la restauration.

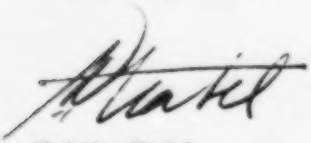
L'industrie doit viser l'excellence si elle veut répondre aux attentes très élevées de l'expérience touristique parfaite, et ce, dans tous les domaines. Au chapitre de la formation, il faudra accorder une importance particulière aux nouvelles exigences en matière de gestion et aux rôles culturels que nous sommes appelés à jouer, des notions incontournables avec lesquelles il faut désormais compter.

Dans une optique d'ouverture sur le monde, nous avons entrepris différentes missions qui ont permis de conclure ou de consolider des ententes de partenariat avec des acteurs de l'industrie hôtelière et touristique du Maroc, de la France, de l'Italie et de la Belgique. Ces ententes qui ont des retombées marquantes sur la formation s'inscrivent dans une perspective de coopération ayant pour but de permettre le rayonnement de l'expertise québécoise dans les domaines de compétence de l'Institut.

Malgré les contraintes budgétaires, la diminution des effectifs et l'altération de l'édifice et des équipements, l'Institut poursuit son développement et travaille constamment à la révision de ses programmes d'études et à la mise en œuvre de nouveaux programmes à valeur ajoutée qui répondent aux besoins actuels de l'industrie. L'Institut étend de plus en plus son expertise et sa formation dans d'autres régions du Québec.

Dans la foulée de sa croissance et de son ouverture sur le monde, l'Institut entend poursuivre son plan d'action en continuant d'offrir son expertise grâce au développement international, en assurant la mise à jour de programmes d'études afin qu'ils soient parfaitement adaptés aux exigences de l'industrie et en continuant d'être à la fine pointe de la technologie pour entrer de plain-pied dans le 3e millénaire.

La directrice générale,



Christine Martel

Le conseil d'administration

M. Michel G. Giguère (TGH 75)
Président du conseil d'administration
Directeur général
Hôtel Le Centre Sheraton
Montréal

Mme Christine Martel
Directrice générale
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Mme Louise Beer (TGH 80)
Les services de Congrès
Events international inc.
Chicago

M. Marcel Bouchard (TGH 73)
Chef propriétaire
Auberge des 21
Ville de La Baie

Mme Claudette Dumas-Bergen
Présidente
Dumas-Bergen inc. - Relations publiques
Montréal

Mme Françoise Kayler
Journaliste
Journal La Presse
Montréal

M. Guy Poucant
Propriétaire
Restaurant Le Paris
Montréal

M. Raymond Saint-Pierre (TGH 79)
Vice-président Est du Canada
Atlific Ocean Properties
Ville Saint-Laurent

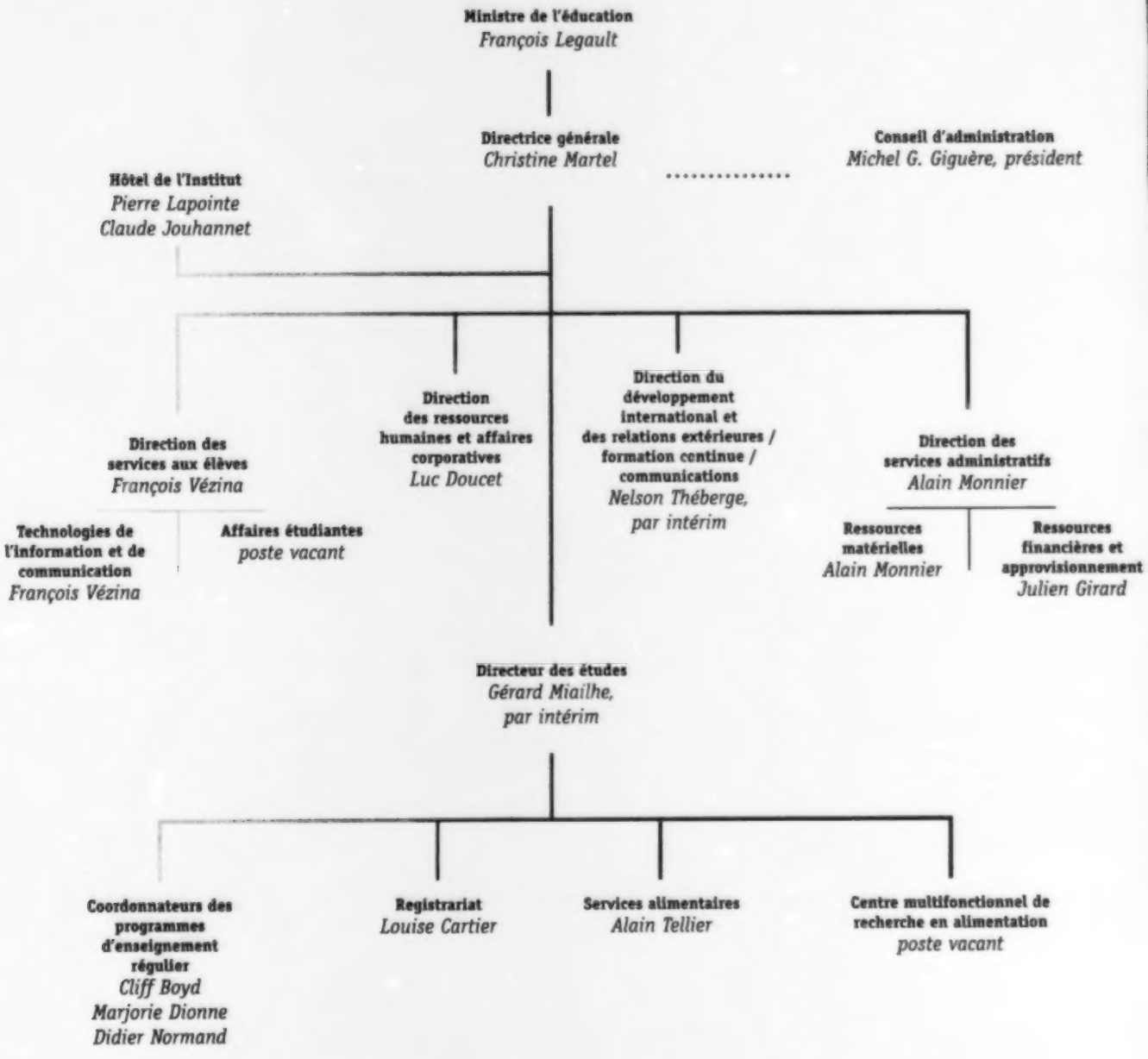
M. Jean Thiffault
Président Associations touristiques régionales associées du Québec
Président
Concept Designers
Hull

Au cours de la dernière année, les travaux de deux comités, dont chacun est présidé par un membre du conseil d'administration, se sont poursuivis. Ces comités ont les mandats suivants :

- le comité de vérification est chargé de « formuler des avis sur les plans et rapports de vérification ainsi que sur les états financiers de l'Institut »;

- le comité aviseur de l'Hôtel de l'Institut joue un rôle de conseiller sur les orientations et les engagements de l'hôtel vis-à-vis des autres services de l'Institut.

Organigramme
au 30 juin 1999



Au fil du temps

1968 : fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, marquant la volonté du gouvernement du Québec de répondre aux besoins du milieu en assurant une main-d'œuvre hautement qualifiée dans ces secteurs d'activité. À ses débuts, l'Institut est une école de formation réservée à l'enseignement secondaire en cuisine, en pâtisserie et en service de la restauration. Ses champs de spécialisation se sont rapidement étendus à d'autres sphères de l'enseignement collégial avec les techniques de tourisme, de gestion hôtelière et de gestion des services alimentaires et de la restauration.

1987 : ajout de programmes universitaires en gestion du tourisme et de l'hôtellerie. L'ITHQ devient la seule école au Québec et au Canada à regrouper les trois ordres d'enseignement, offrant des programmes de recyclage et de perfectionnement parfaitement adaptés aux besoins évolutifs du marché.

1988 : adoption d'une loi spéciale par le gouvernement afin d'accorder à l'Institut une plus grande autonomie et de favoriser son développement. L'Institut est alors une entité corporative administrée par un conseil d'administration dont les membres proviennent de l'industrie touristique, hôtelière et de la restauration, ainsi que du milieu de l'éducation.

1995 : en collaboration avec des partenaires clés de l'industrie, création du Centre multifonctionnel de recherche en alimentation (CMRA). L'Institut avait alors reçu du ministre de l'Éducation du Québec le mandat, entre autres, de développer des utilisations culinaires pour des produits québécois peu ou mal connus des consommateurs, provenant principalement de l'agroalimentaire, de la pêche commerciale, des animaux d'élevage et du gibier.

Aujourd'hui...

- Au fil des ans, l'Institut s'est placé au cœur même du secteur du tourisme et de l'hôtellerie. De nombreuses réalisations ont tracé le portrait de l'industrie au Québec. L'ITHQ est d'ailleurs à l'origine de la tenue des Grands Prix du tourisme du Québec et de la création de la Corporation de la cuisine régionale du Québec, dont il héberge le secrétariat permanent.

- L'Institut se veut un lieu rassembleur de premier choix pour apprendre les rouages du métier. L'hôtel, les salles de cours, les ateliers, les laboratoires de langues, d'informatique et de réception d'hôtel, aménagés d'équipements à la fine pointe de la technologie, font de l'ITHQ un lieu unique d'apprentissage tant sur le plan national qu'à l'étranger.

- Son rayonnement international fait du secteur du tourisme et de l'hôtellerie un domaine universel, dépassant toutes les frontières. Ses programmes de stage et ses échanges avec la France, la Belgique, l'Italie, l'Espagne, la Russie, Cuba et le Maroc font état de son ouverture sur le monde. Objectif poursuivi : enrichir le bagage de connaissances des élèves et partager l'expertise de l'Institut avec les pays qui le sollicitent.

- Plus de 30 ans de vision, d'expérimentation et de réalisations ont contribué à ce que l'ITHQ devienne une école d'envergure unique en son genre, une vitrine du savoir-faire québécois et un fier partenaire du développement et de l'essor de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration au Québec et partout dans le monde.

Une école unique

Offrir aux élèves un enseignement actualisé et de haute qualité, qui réponde aux besoins et aux exigences du milieu, voilà la mission de l'ITHQ. Notre école s'engage à améliorer sans relâche les programmes d'enseignement et à en développer de nouveaux. L'Institut jouit d'une grande renommée, et sa réputation de chef de file traduit bien ses aptitudes à réaliser les mandats qui lui sont confiés par les autorités gouvernementales. À cet effet, voici les points saillants de l'exercice financier 1998-1999 :

Évaluation de programmes

Cette année, la Commission d'évaluation de l'enseignement collégial a évalué la composante de formation générale des trois programmes d'études techniques offerts par l'Institut. Après avoir pris connaissance de notre rapport d'autoévaluation et avoir visité notre établissement, la Commission a jugé que la formation générale, telle qu'elle était offerte par l'ITHQ au moment de l'évaluation, était de qualité.

L'Institut a d'ailleurs mis en œuvre sa Politique institutionnelle d'évaluation de programmes (PIEP). Il a choisi le programme de Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration (TGSAR) pour expérimenter les composantes de la politique. Cet exercice a permis de juger de l'efficacité de la Politique institutionnelle d'évaluation de programmes tout en procédant à une évaluation approfondie du programme de Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration.

Programmes de formation exclusifs

L'Institut offre à la population étudiante des programmes de formation exclusifs. Il s'agit du forfait de Formation supérieure en cuisine composé de trois programmes : cuisine actualisée menant à une attestation de spécialisation professionnelle (ASP), gestion d'une production alimentaire haut de gamme conduisant à une attestation d'études collégiales (AEC) et cuisine évolutive pour hôtels et restaurants, programme sanctionné par un certificat de l'ITHQ.

Par ailleurs, l'Institut offre une option de cuisine italienne intégrée au programme de cuisine d'établissement. Cette option a été créée à la demande des représentants de la restauration italienne afin de répondre à un besoin pressant de main-d'œuvre qualifiée et spécialisée dans ce secteur important de la restauration montréalaise.

Formation universitaire unique

Depuis 1991, conjointement avec l'Université du Québec à Montréal (UQAM), l'Institut offre la concentration en gestion de l'hôtellerie et de la restauration dans le cadre du baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie. Cette collaboration avec l'UQAM permet de compléter la formation des étudiants jusqu'à l'enseignement universitaire au sein de notre institution. En 1998-1999, l'Institut a accueilli plus de 170 étudiants désirant recevoir cette formation supérieure.

Le comité tripartite UQAM - ITHQ - industrie, mis sur pied en décembre 1997 afin de proposer des modifications au programme, a remis son rapport final au printemps 1998. Le document a été entériné par l'UQAM et l'ITHQ, et les recommandations ont été suivies. Entre autres, des reconnaissances d'acquis sont maintenant accordées aux étudiants qui s'inscrivent au baccalauréat et qui détiennent déjà un DEC en techniques de gestion hôtelière ou en techniques de gestion de services alimentaires et de restauration, ce qui leur permet de compléter leur formation en un peu plus de deux ans.

En juin 1999, une nouvelle entente liant l'UQAM et l'ITHQ a été signée en vue de permettre aux deux institutions de gérer divers projets, notamment au chapitre de la concentration en gestion hôtelière et de la restauration. La principale priorité de développement sera l'élaboration d'un DEC / BAC intégré, un programme de formation novateur s'échelonnant sur cinq ans au lieu de six ans.

Accès à l'information pour les élèves

Depuis l'implantation de deux nouveaux régimes pédagogiques par le ministère de l'Éducation et depuis la réforme de la formation générale au collégial, il devenait ardu pour les élèves de bien comprendre leur cheminement scolaire. C'est pourquoi le registrariat s'est associé avec le conseiller à l'aide pédagogique afin d'informer les élèves et de les encourager à être proactifs dans le suivi de leur processus de formation. Ils reçoivent périodiquement de l'information dans le but de suivre l'évolution de leurs études et de faire les bons choix aux moments opportuns.

Au menu linguistique

L'internationalisation des marchés de l'industrie du tourisme rend impératif l'apprentissage des langues. Ainsi ce dernier prend-il une place de plus en plus importante dans la formation des élèves de l'Institut. En plus des cours de français et d'anglais langue seconde obligatoires dans la plupart des programmes offerts à l'Institut, les élèves inscrits dans le programme de cuisine italienne doivent suivre des cours de langue et de culture italienne. L'Institut offre aussi à ses élèves du collégial, la possibilité de suivre des cours de langues espagnole, allemande et italienne, dans le cadre de la formation complémentaire.

Aux élèves qui éprouvent des difficultés en français et en anglais, l'Institut met à leur disposition un centre d'aide pédagogique. De plus, à la suite des demandes de l'industrie, les élèves en techniques de tourisme et en techniques de gestion hôtelière doivent obligatoirement faire un stage complémentaire en langue anglaise dans le cadre de leur formation.

En ce qui a trait à l'enseignement de l'espagnol, un protocole d'entente d'une durée de quatre ans a été signé, en décembre 1997, entre le ministre de l'Éducation et de la Culture d'Espagne et le ministre de l'Éducation du Québec, rendant possibles des échanges de professeurs. L'Institut a ainsi accueilli un professeur de langue espagnole cette année. La signature de cette entente est intervenue à la demande des ministres de l'Éducation, des Communications et de la Culture du Québec, qui se sont engagés auprès de leurs homologues espagnols à promouvoir les échanges et la collaboration entre l'Espagne et le Québec.

En action à travers le Québec

Conformément à son mandat, l'Institut intervient dans plusieurs régions du Québec, où il répond aux besoins spécifiques des entreprises qui œuvrent au cœur de cette industrie, leur offrant des services de consultation, de l'aide technique et des programmes de formation sur mesure.

Pour une quatrième année consécutive, en collaboration avec l'École hôtelière des Laurentides de Sainte-Adèle, l'Institut a offert un programme de formation au collégial. Il s'agissait, cette année, d'un programme menant à l'obtention d'une attestation d'études collégiales en techniques de gestion hôtelière qui a été échelonné sur près de 750 heures et qui a accueilli 16 étudiants. Cette collaboration avec l'École hôtelière des Laurentides a débuté en juin 1995 et permet aux étudiants de disposer de programmes de formation en gestion hôtelière et en gestion des services alimentaires et de restauration. En outre, cet établissement peut maintenant offrir aux entreprises de la formation sur mesure, des services de consultation en gestion et de l'aide technique.

Par ailleurs, une entente a été signée en octobre 1997 avec le Centre d'études collégiales de Charlevoix où se sont donnés deux programmes d'études en gestion hôtelière : une formation approfondie de 450 heures à 22 étudiants de Baie-Saint-Paul et un perfectionnement à 16 personnes de l'Île-aux-Coudres. De plus, la direction de Hôtels Canadien Pacifique a mandaté l'Institut pour former 30 cadres en gestion de l'hébergement et en gestion de la restauration en vue de la réouverture du Manoir Richelieu en juin 1999. Finalement, à la demande de la Commission scolaire de Charlevoix et du Centre d'études collégiales de Charlevoix, l'Institut a dressé le profil de la profession d'aubergiste.

L'ITHQ en Outaouais

Des projets d'entente sont en cours autant avec le cégep de Rimouski qu'avec les cégeps francophones et anglophones de l'Outaouais. C'est afin de répondre aux demandes de l'Association touristique régionale et de la Société de diversification économique de l'Outaouais que l'Institut offrira des programmes de formation dans cette région. Le 26 janvier 1999, l'Institut a amorcé l'étude du projet afin de déterminer la faisabilité d'établir un campus ITHQ dans la région de l'Outaouais. Celui-ci accueillerait, à l'échelle nationale et internationale, des étudiants de l'enseignement collégial et possiblement universitaire.

Pour nos élèves

Parallèlement aux activités pédagogiques, l'Institut a à cœur de faciliter le cheminement scolaire de ses élèves en leur offrant des équipements et des services qui répondent à leurs besoins : nouvelles technologies d'information et de communication, animation à la vie étudiante, services de stages et de placement, aide pédagogique individuelle et information scolaire et professionnelle.

Soucieux de collaborer avec l'Association générale des étudiantes et des étudiants (AGEEITHQ), l'Institut anime le CRAI (Comité de relations AGEEITHQ) qui se veut le lien officiel entre les élèves et le Comité de gestion de l'Institut.

Les stages et le placement : l'Institut, pionnier dans ce domaine

Pour l'Institut, les stages et les emplois complémentaires représentent des moyens d'apprentissage reconnus depuis 30 ans maintenant, fournissant des éléments essentiels à la formation. Dans des domaines en constante évolution comme le tourisme, la restauration et l'hôtellerie, il s'avère primordial pour l'élève de mettre en pratique les connaissances acquises au cours de sa formation. L'occasion d'occuper un poste lui permet de se familiariser avec le milieu du travail, de s'adapter à des méthodes différentes, de découvrir les relations entre son service et l'ensemble de l'entreprise, d'acquérir la confiance en soi, de développer le respect du métier et, finalement, de confirmer son orientation professionnelle.

Bilan de l'année 1998-1999 : 40 étudiants de l'enseignement universitaire et 132 élèves de l'enseignement collégial ont fait un stage de six semaines; 25 élèves en techniques de gestion hôtelière ont fait un stage en service de la restauration d'une durée de deux semaines; 203 élèves de l'enseignement secondaire ont fait un stage de trois semaines; 42 élèves en sommellerie et en formation supérieure en cuisine ont complété un stage en France variant entre trois et neuf semaines. Au total, près de 418 entreprises ont chaleureusement accueilli les élèves en stage, que ce soit au Québec, dans l'Ouest canadien, en France, à la Guadeloupe, à la Martinique ou en République dominicaine.

Les statistiques de mai 1998 indiquent que 100 % des finissants se dirigeant sur le marché du travail ont trouvé un emploi. C'est au moyen des services de placement qu'ils ont tous trouvé un emploi, dont 97,4 % dans leur domaine de formation respectif.

La technologie éducative

L'année 1998-1999 a été marquée d'une augmentation de l'aide à la réalisation de documents pédagogiques. De nouvelles technologies, ajoutées à la régie vidéo et audio, ont offert à l'Institut la possibilité de mieux répondre à la demande grandissante en productions multimédias venant des élèves.

L'informatique

Sensible à l'importance de demeurer à la fine pointe des nouveautés technologiques, l'Institut a poursuivi la mise à niveau des postes informatiques au bénéfice des élèves et des professeurs. De plus, des imprimantes laser et un lien de fibre optique, élargissant la bande passante sur Internet et augmentant la rapidité des communications, ont été introduits dans les laboratoires informatiques et à la médiathèque.

L'Institut est maintenant relié à l'autoroute de l'information à l'aide de la fibre optique. Celle-ci permet d'avoir accès à l'information à très haute vitesse par un canal bidirectionnel à dix méga-octets.

L'amélioration du réseau informatique avait, entre autres, pour but, de développer notre expertise de formation et d'assistance professionnelle à distance. Les laboratoires informatiques sont maintenant munis des technologies de pointe nécessaires pour assurer cette formation. Les premières expériences de l'Institut dans ce domaine se feront avec des écoles hôtelières au Maroc.

En plus de poursuivre l'installation du système Robotel (communication audio et enseignement à distance dans les laboratoires informatiques), l'Institut a fait des vérifications et a apporté des correctifs au système afin d'en assurer la conformité à l'an 2000. Par ailleurs, des mises à niveau de progiciels pédagogiques et de gestion (Viasinc, HMI, Gamma, Sade, etc.) ont été effectuées. Finalement, l'Institut a développé un système informatisé novateur : des cartes à puce pour les imprimantes et les photocopieuses des laboratoires, de la médiathèque et du local des professeurs.

La médiathèque

La médiathèque, la seule bibliothèque spécialisée dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration au Québec, possède de nombreuses ressources multimédias. Outre les 23 000 titres imprimés, les usagers de la médiathèque ont accès à une riche collection de documents audiovisuels tels que 785 vidéocassettes, plus de 50 000 diapositives archivées sous 795 thèmes, 225 cassettes audio, 71 cédéroms, des affiches didactiques, des acétates et des disques musicaux.

Dans le but de répondre aux exigences des formations offertes à l'Institut, l'introduction de nouveaux services aux élèves et aux professeurs a été essentielle cette année : accès à Internet et formation sur ce dernier; utilisation des cédéroms, du service de diffusion sélective de l'information, création d'une banque de données informatisées pour la collection des documents audiovisuels et mise à jour de certains ouvrages imprimés.

Cette année, la médiathèque a accueilli plus de 114 500 visiteurs ayant consulté sur place près de 32 000 titres imprimés et un peu plus de 12 000 documents audiovisuels. Lieu très achalandé, la médiathèque a prêté 25 341 documents et répondu à 4 995 demandes de référence de la clientèle interne (élèves et personnel) et de la clientèle externe (représentants de l'industrie, organismes gouvernementaux et grand public).

L'Hôtel de l'Institut : lieu privilégié d'apprentissage

Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut accompagnée de Mme Nathalie Bouthillier, présidente de Concierge InfoTouche Services inc., à l'occasion de la signature d'un protocole de collaboration le 2 septembre 1998.

Faciliter l'intégration des élèves sur le marché du travail en les invitant à s'impliquer dans les activités d'exploitation et de gestion de l'Hôtel, voilà un mandat qui tient à cœur à l'Institut. Avec ses aires d'hébergement, de banquet et de restauration, l'Hôtel de l'Institut constitue pour les élèves un lieu privilégié d'application pédagogique. À cet égard, l'Institut poursuit le projet soumis par deux de ses professeurs en 1997 qui vise à faire de l'Hôtel un établissement pédagogique rentable ayant pour objet de promouvoir l'excellence de la formation offerte à l'Institut.

Désireux d'offrir à ses élèves de nouveaux apprentissages qui soient à la fois stimulants et à l'avant-garde, l'Hôtel de l'Institut a maintenu son association avec **Concierge InfoTouche Services inc.** et **Tourisme Plateau Mont-Royal**, assurant la permanence d'un bureau d'information touristique sur Montréal et, plus précisément, le Plateau Mont-Royal. Ce partenariat, fruit d'un projet de fin d'études, permet à des élèves en techniques de tourisme de faire des stages de formation.

Tout en répondant à des impératifs pédagogiques, les ententes conclues entre l'Hôtel et ses partenaires dont, entre autres, **W.D. Colledge cie ltée, Les vins Philippe Dandurand, Aliments Mont-Rouge, le Groupe Perrier du Canada ltée** et le fournisseur de linge de table **Nappco inc.**, ont l'avantage d'offrir à la clientèle des services qui rencontrent les standards de l'industrie hôtelière. En ce sens, l'Hôtel de l'Institut est maintenant ouvert à longueur d'année et propose des services complets de restauration sept jours sur sept. En élargissant son éventail de services, l'Hôtel cherche à améliorer la qualité de ceux-ci et à assurer sa rentabilité. Quelque 50 000 heures de formation ont été complétées l'an dernier par les élèves en cuisine, en service de la restauration et en techniques de gestion hôtelière, supervisés par leurs professeurs.

Des sondages réalisés auprès des étudiants du programme de baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ont démontré la haute satisfaction qu'ils ont pour la formation reçue à l'Hôtel de l'Institut, ce qui confirme l'importance d'un tremplin entre les études et le marché du travail.

Une formation sur mesure

Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, et M. Charles Lapointe, président-directeur général de Tourisme Montréal, lors de la signature de l'entente de collaboration pour la diffusion du programme Client Plus, le 9 février 1999.

L'Institut offre aux entreprises des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration commerciale et institutionnelle, de la pâtisserie, de la boulangerie et du tourisme, des formations sur mesure et des ateliers de gestion conformes aux exigences de la Loi favorisant le développement de la formation de la main-d'œuvre (Loi 90). L'industrie bénéficie aussi de services de consultation et d'assistance technique.

La formation continue

L'année 1998-1999 marque des réalisations majeures au chapitre de la signature de protocoles d'entente avec des partenaires clés de l'industrie. Ainsi, l'Institut a signé une entente avec **Tourisme Montréal** et le **Conseil québécois des ressources humaines en tourisme**, selon laquelle l'Institut devenait formateur en service à la clientèle Client Plus pour la région de Montréal. Une deuxième entente a été convenue avec la **Ligue de Sécurité du Québec** pour la diffusion de la formation Action Serveurs, destinée à promouvoir le service responsable des boissons alcoolisées. D'autres accords de partenariat, visant à préciser la formation sur mesure et les échanges de services ont été conclus ou sont sur le point de l'être. Cette nouvelle stratégie d'affaires optimise l'utilisation des ressources des parties concernées.

Cette année, des ateliers de gestion destinés aux propriétaires et aux chefs de service de PME ont été créés. Ces ateliers satisfont à des besoins précis de formation en ce qui a trait aux concepts de gestion et d'apprentissage de nouveaux outils de travail.

Pour une quatrième année consécutive, l'Institut a offert son programme Les plaisirs gourmands, conçu pour le grand public : plus d'une vingtaine de cours en cuisine, en connaissance des vins, en pâtisserie, en boulangerie et en art de recevoir. En outre, en collaboration avec la Délégation Commerciale d'Italie et le Centre de Ressources de l'Espagnol associé au Consulat Général d'Espagne, des semaines thématiques sur des spécialités régionales d'Italie et d'Espagne ont été organisées, au grand plaisir du public et des professionnels de la restauration.

Le Centre multifonctionnel de recherche en alimentation (CMRA)

L'Institut contribue activement au développement et à l'essor de l'industrie agro-alimentaire du Québec par son Centre multifonctionnel de recherche en alimentation. Sa première mission est de développer des utilisations culinaires pour des produits québécois peu ou mal connus, ou encore sous-utilisés. La deuxième : stimuler la consommation de ces produits par les restaurateurs et la population. De plus, le CMRA propose aux entreprises ses services-conseils et de recherche en vue d'expérimenter et de développer de nouveaux aliments et de nouvelles applications culinaires. Grâce à la collaboration de plusieurs partenaires dont **Hydro-Québec**, l'an dernier, le CMRA a inauguré une salle de démonstration et une cuisine toutes deux munies d'équipements hautement technologiques. L'Institut est reconnu pour être à l'avant-garde en matière de technologie et désire le demeurer. Le Centre est l'endroit rêvé pour faire tester de nouveaux équipements et de nouvelles technologies dans le domaine de l'alimentation.

Preuve de sa vocation innovatrice, le Centre a été le théâtre de plusieurs études cette année, dont l'une portant sur les légumes transformés et le développement de recettes institutionnelles et une autre, sur le rendement de cuisson de divers types de poulets de grain, pour ne nommer que celles-ci. Le Centre a aussi développé des produits haut de gamme sous vide et des aliments naturels biologiques. Bien entendu, plusieurs démonstrations ont été faites, notamment sur la cuisson à l'électricité.

Coup d'œil à l'agenda 1998-1999

Hommage à M. Léonard Gagnon

L'Institut a rendu un dernier hommage à l'un de ses pionniers, M. Léonard Gagnon, décédé le 10 août 1998. Une exposition photographique a témoigné de son passage à l'ITHQ depuis l'École des métiers commerciaux, où il fut étudiant puis professeur de cuisine, jusqu'à la création de l'Institut, où il occupait le poste de directeur des services pédagogiques jusqu'en 1988, année où il dut se retirer pour cause de maladie. Le personnel garde un profond et fidèle souvenir de ce pionnier de l'Institut.

M. Léonard Gagnon, un pionnier de l'Institut

Mme Christine Martel, directrice générale, et M. Michel G. Giguère, président du conseil d'administration de l'Institut, remettent à M. David Cliche, ministre délégué au Tourisme, une assiette commémorant le 30e anniversaire de l'Institut.

Les journées portes ouvertes : les quelque 1 200 visiteurs qui ont participé à cet événement en ont eu plein la vue, le goût et même l'odorat.

Notre 30e anniversaire!

Le personnel et les élèves ont participé avec enthousiasme aux célébrations du 30e anniversaire de l'Institut. Ils ont collaboré à la journée portes ouvertes tenue le 3 octobre 1998. Leur dévouement et leur professionnalisme ont fait de cette journée un véritable succès alors que 1 200 personnes ont visité l'Institut. Ces visiteurs ont particulièrement apprécié la variété et la qualité des présentations et semblaient étonnés de la diversité de nos activités.

Les célébrations se sont poursuivies les 16 et 17 novembre par un colloque ayant pour thème « Les défis de l'industrie touristique québécoise à l'aube du 3e millénaire ». C'est au Palais des congrès de Montréal que plus de 200 personnes de l'industrie touristique du Québec et de l'Institut ont assisté aux diverses conférences. Afin de souligner de façon exceptionnelle notre savoir-faire en cuisine, en service de la restauration et en sommellerie, un véritable festin de gala a été servi à l'Hôtel Le Centre Sheraton à Montréal. C'est sous la coordination de M. Jean-Paul Grappe, professeur de cuisine, aidé par des diplômés, des élèves de l'Institut et la brigade de cuisine du Centre Sheraton que le banquet s'est préparé. Les activités du 30e anniversaire ont été clôturées par la remise annuelle des diplômes, suivie de la grande soirée des retrouvailles. Plus de 1 000 diplômés, employés et anciens employés de l'Institut ont participé à cette fête. Ils ont été heureux de revoir d'anciens collègues et se sont délectés des saveurs du buffet de spécialités de la cuisine des régions du Québec.

L'Institut remercie tous les commanditaires qui ont rendu possible la tenue de ces célébrations, plus particulièrement le **ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Bell, Industrie Canada et Hydro-Québec.**

Dans le cadre du 30e anniversaire de l'Institut, M. Michel G. Giguère, président du conseil d'administration de l'Institut et directeur général de l'hôtel Le Centre Sheraton, a reçu de Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, le diplôme honoris causa, pour sa contribution exceptionnelle au développement de l'industrie touristique et hôtelière au Québec.

La magie de l'hiver québécois

Du 2 au 7 décembre 1999, l'Assemblée nationale du Québec sera l'hôte de l'Assemblée annuelle du Council of State Governments (CSG), une organisation parlementaire regroupant des législateurs des 50 États américains et du Québec. L'an dernier, une délégation de parlementaires québécois participait, du 7 au 9 décembre 1998, aux assises annuelles du CSG à San Antonio au Texas. M. Yves Petit faisait partie de l'équipe des chefs pâtissiers qui ont démontré leur talent et leur savoir-faire en créant une variété de desserts, chocolats et confiseries aux saveurs typiquement québécoises. La soirée de clôture, ayant pour thème « La magie de l'hiver québécois », était consacrée à la promotion touristique, gastronomique et culturelle du Québec et de sa capitale.

La table : miroir culturel ou social

Les Belles Soirées de l'Université de Montréal ont innové en présentant, du 26 janvier au 16 février 1999, une série de conférences sur la table, vue comme un miroir culturel ou social au fil des siècles. L'Institut s'est associé à l'événement en conviant les invités à un repas. Parmi les sujets abordés lors des conférences, mentionnons « À la table d'Émile Zola : du réalisme à la critique sociale », « La petite histoire des tabous alimentaires », « Les manières de table au fil des siècles » et « L'exotisme au quotidien ». Cette dernière a été animée par M. Jean-Louis Thémistocle, professeur de cuisine de l'Institut et auteur du livre *Fruits et légumes exotiques*.

Aide humanitaire

- **Au Chic Resto Pop**

Après s'être impliqué dans la campagne de financement de Centraide, l'Institut a poursuivi sa collaboration avec le Chic Resto Pop pour la période des fêtes. Le 17 décembre 1998, 500 repas de Noël ont été préparés par les services alimentaires de l'Institut et servis par notre personnel à des personnes défavorisées.

- **Pour Noël, un geste d'amour et de partage**

Comme c'est la tradition à l'ITHQ, une collecte de denrées non périssables a eu lieu pendant la période des fêtes. Le personnel et les élèves y ont contribué généreusement en déposant leurs dons au pied de l'arbre de Noël. Ces dons ont ensuite été remis à des organismes venant en aide aux personnes défavorisées.

Chic Resto Pop – 17 décembre 1998

Durant la période des fêtes, au Chic Resto Pop, des membres du personnel de l'Institut ont servi le repas du midi. La nourriture était préparée par l'Institut pour quelque 200 personnes défavorisées. Au centre : la directrice du Chic Resto Pop, M^me^ Jacynthe Ouellet. De gauche à droite, de l'ITHQ : MM. Alain Monnier et François Vézina, M^mes^ Lyne Hébert et Françoise Théberge, MM. Nelson Théberge et Didier Normand.

Dîner-bénéfice de la Coupe Gérard-Delage

Le 10 mars 1999, à la salle Paul-Émile-Lévesque, s'est tenu le dîner-bénéfice pour l'organisation de la Coupe Gérard-Delage. Ce prestigieux concours, qui couronne le meilleur maître serveur au Québec, s'est déroulé cette année à l'École hôtelière de Laval, le 16 mars.

Semaine italienne

Afin de recueillir des fonds pour la FONDATION MONTARULI-MAGNANI qui permet aux diplômés en cuisine italienne de suivre des stages de perfectionnement en Italie, différentes activités organisées par la Délégation commerciale d'Italie ont eu lieu à l'Institut. Du 22 au 26 mars 1999, le chef Francesco Lagi a mis en valeur les produits des différentes régions de l'Italie : Toscane, Ombrie, Vénitie, Piémont et Marches. La Délégation italienne a aussi offert, du 13 au 17 avril 1999, en collaboration avec l'Institut, une série de cinq cours de cuisine italienne inspirés des régions précédemment mentionnées. Conçus pour les professionnels de la restauration et les initiés du savoir culinaire italien, les cours ont été donnés par M. Carlo Manzo, chef du prestigieux restaurant Delfino.

La cocina española

À la suite d'une entente signée entre les ministères de l'Éducation de l'Espagne et du Québec, des cours de cuisine espagnole ont été donnés par un professeur originaire de ce pays, les 22 et 23 avril 1999, aux professionnels, aux professeurs de cuisine, ainsi qu'au grand public désirant approfondir leurs connaissances sur cette cuisine exclusive.

Du 22 au 26 mars dernier avait lieu la Semaine italienne organisée en collaboration avec la Délégation commerciale d'Italie.

10e anniversaire du Cercle des Toques d'Or

Le Cercle des Toques d'Or a célébré son 10e anniversaire en organisant un grand dîner, le 27 mars 1999, à la salle Paul-Émile-Lévesque. Le Cercle, composé de cuisiniers et de pâtissiers à la retraite, vise à favoriser les contacts et les échanges entre les collègues. Le repas a été préparé par les élèves du programme de formation supérieure en cuisine, et le service des vins a été assuré par des élèves en sommellerie. Soulignons la participation exceptionnelle de M. Albert Simon qui a réalisé une magnifique pièce en sucre que l'on a pu admirer pendant le cocktail.

À l'occasion de ce dîner, une bourse de 500 $ a été attribuée à l'élève en formation supérieure en cuisine ayant réalisé le meilleur stage cette année. Une autre bourse de 500 $ a aussi été remise aux élèves du groupe de formation supérieure en cuisine, dans le but de leur permettre de développer un projet au cours de leur stage.

À la découverte de la cuisine des régions du Québec

L'Institut s'est associé, pour une seconde année consécutive, à la promotion de la cuisine des régions du Québec, en partenariat avec le restaurant Le Parlementaire de l'Assemblée nationale, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et Tourisme Québec. Dans le cadre de l'événement promotionnel, qui s'est tenu aux mois de mars et d'avril, l'Institut a supervisé la conception des menus exclusifs mettant en valeur les caractéristiques et l'originalité de la cuisine des régions du Québec. M. Yves Petit, professeur de pâtisserie à l'Institut, a créé, pour l'occasion, un nouveau dessert à base d'érable et de cassis homologué comme étant le dessert officiel du gouvernement du Québec. L'Institut est fier de partager son expertise et de contribuer au développement de la cuisine des régions, de même qu'au positionnement des produits du terroir, et ce, tant au Québec qu'à l'étranger.

Prix Jules-Roiseux

Suivant la tradition annuelle, c'est à l'occasion d'un dîner préparé par les élèves de l'Institut qu'a été remis le prix Jules-Roiseux. Ce prix rend hommage à une personnalité s'étant illustrée à titre de sommelier ou d'œnologue ou dans toute autre sphère liée aux arts de la table. Il vise à reconnaître les compétences, à souligner le dévouement et les réalisations du récipiendaire, et à encourager les initiatives. Le prix Jules-Roiseux a été créé en 1994, à l'occasion des 70 ans de monsieur Roiseux. Ce prix a été remis cette année à M. Champlain Charest, restaurateur et œnologue réputé. La cérémonie s'est déroulée le 5 mai 1999 à l'Institut. Lors de cet événement, M. Rémi Van Lede, conseiller commercial de France à Montréal, a remis à M. Roiseux le Mérite agricole. De plus, une bourse de 500 $ a été remise au groupe d'élèves en sommellerie pour la réalisation de leur stage en France.

M. Jean-Pierre Charbonneau, président de l'Assemblée nationale, et M. Yves Petit, professeur de pâtisserie à l'Institut, lors du lancement de La cuisine des régions du Québec, *le 23 mars 1999.*

Présence de l'Institut dans les médias

Souvent sollicité par les médias, l'ITHQ est reconnu pour être une source fiable et très recherchée dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie. Conscient de l'importance de son rôle social, l'Institut croit que les médias constituent un moyen de communication efficace pour partager son expertise et son savoir-faire avec la population.

• Journaux et magazines

Depuis plusieurs années, l'Institut s'associe aux revues *Le Pot-au-Feu* et *La Fournée*, où il publie des communiqués pour les cuisiniers et les pâtissiers du Québec, de même que des recettes inédites destinées au marché de la restauration. Cette coopération traduit la volonté de l'Institut de demeurer en contact avec les professionnels de l'industrie et de mettre son expertise à leur service. L'Institut a également publié quatre recettes dans le magazine *France-Québec*.

L'Institut a aussi publié une centaine de recettes dans les magazines et grands quotidiens québécois. L'entente le liant au magazine *Femme d'Aujourd'hui* a d'ailleurs été renouvelée. L'Institut y a présenté 80 recettes l'an dernier. Ce projet a été réalisé avec la collaboration de M. Richard Desjardins, de M. Jean-Louis Thémistocle et de ses étudiants en stylisme alimentaire. À l'occasion de la journée portes ouvertes du 3 octobre 1998, *Femme d'Aujourd'hui* a monté un numéro spécial regroupant toutes les recettes de l'ITHQ parues dans le magazine. Cette association rend possible une grande visibilité auprès du public.

Dans le cadre du 30e anniversaire de l'Institut, dix recettes sont parues dans *La Presse*, entre le 5 juillet et le 6 septembre 1999. De plus, grâce à nos commanditaires, un cahier spécial de douze pages sur l'Institut a été diffusé le 14 novembre 1998. Ce cahier, comprenant un bref historique de l'Institut et un survol de ses principales réalisations, a assuré un rayonnement important à l'Institut, puisqu'il a été tiré à plus de 300 000 exemplaires.

Coup d'œil à l'agenda 1998-1999

• Radio et télévision

Tout d'abord, l'Institut tient à souligner le dévouement du personnel et des étudiants qui se sont investis au-delà de toute attente lors de la promotion du 30e anniversaire, en participant à plusieurs entrevues télévisées ou radiophoniques.

Mentionnons, entre autres, une chronique culinaire mettant en vedette Mme Catherine Renaud-Labonté, diplômée en formation supérieure en cuisine à l'Institut, qui a été présentée au cours de 14 émissions de la série Bouledogue Bazar diffusée pendant la saison automne-hiver 1998-1999 sur les ondes de la télévision de Radio-Canada.

Le 21 janvier 1999, le tournage de l'émission Pareil pas pareil, mettant en vedette Mme Chantal Petitclerc, athlète en fauteuil roulant aux Jeux paralympiques, a eu lieu à l'Institut. M. Jean-Luc Jault, professeur en sommellerie, a participé au tournage en initiant l'animatrice aux techniques de dégustation et de service des vins. L'émission a été diffusée en mai à Radio-Canada.

L'Institut a aussi été approché pour recevoir l'équipe de l'émission Liza, diffusée à Radio-Canada, ayant pour thème « La gastronomie québécoise ». Plusieurs personnes ont participé au tournage : des élèves en cuisine, en restauration, en pâtisserie et en boulangerie, Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, M. Jean-Paul Grappe, professeur à l'Institut, sœur Angèle, M. Marcel Bouchard, diplômé de l'Institut, membre du conseil d'administration de l'Institut et chef propriétaire de l'Auberge des 21, Mme Louise Beaulne, chef propriétaire du restaurant Clémentine, M. Jacques Landurie, propriétaire du restaurant Les Halles, M. Jean-Pierre Curtat, diplômé de l'Institut et chef exécutif du Casino de Montréal, ainsi que Mme Denise Cornellier, traiteur. Le tout s'est déroulé le 22 avril 1999, à la salle Paul-Émile-Lévesque à l'Institut.

• Média électronique

La collaboration de l'Institut a été sollicitée par les artisans du site Internet Service Vie, portant sur la santé, l'alimentation et la nutrition. Le volet alimentation du site offre un riche contenu, intéressant à consulter, et une information validée par des acteurs hautement qualifiés auxquels s'est joint l'ITHQ : l'Union des producteurs agricoles du Québec et l'Ordre des professionnels de la diététique du Québec. Plus de 2 000 pages Web renferment des trésors d'information sous forme de rubriques captivantes. L'ITHQ y fait la promotion de la cuisine régionale du Québec et y présente des recettes extraites du livre *Cuisine traditionnelle des régions du Québec*.

Cap sur l'excellence

Faubourg Ste-Catherine

L'Institut, avec le Faubourg Ste-Catherine, a collaboré à un événement public du 14 au 30 septembre 1998. Les élèves de l'Institut ont réalisé, sous les regards curieux des passants, des recettes inédites provenant de différents pays. Trois d'entre eux ont gagné la faveur du jury, se méritant une bourse et une plaque commémorative : Charles Dufresne, élève en cuisine d'établissement, a reçu le 1er prix d'une valeur de 500 $; Daniel Mathieu, élève en formation supérieure en cuisine, a obtenu le 2e prix de 300 $; Charles-Emmanuel Pariseau, élève en formation supérieure en cuisine, s'est vu décerner le 3e prix de 200 $. Franc succès, plus de 350 personnes ont assisté aux démonstrations culinaires. L'Institut a profité de l'occasion pour faire la promotion des cours de formation offerts au grand public et pour présenter ses plus récentes publications.

Coupe des Nations

Treize pays, principalement d'Amérique du Nord, d'Europe et d'Asie, prenaient part à la Coupe des Nations, le 1er novembre 1998, au Centre des congrès de Québec. C'est la délégation canadienne qui a remporté la médaille d'or à titre de meilleure équipe internationale, ainsi que la Coupe du Président, décernée à l'équipe ayant obtenu la meilleure note, toutes catégories confondues. L'objectif de cette compétition était de réaliser un menu trois services pour 28 personnes, dans un temps limité. Le groupe était composé de visages connus dont M. Jean-Claude Belmont, professeur de cuisine à l'Institut, M. Daniel Côté, chef exécutif pour la Fédération des Caisses Desjardins, M. Jean Ricciardi, chef pâtissier à l'hôtel Le Reine Elizabeth, et M. Philippe Beaudoin, diplômé de l'Institut et chef cuisinier au restaurant El Toro. Ce dernier s'est d'ailleurs classé au nombre des participants pour les Olympiades culinaires de Berlin 2000.

M. Jean-Christian Sylvestre, professeur de pâtisserie à l'Institut, s'est mérité une médaille d'argent à l'occasion des compétitions individuelles dans la catégorie sucre et pastillage, alors que Stéphane Rioux, élève en formation supérieure en cuisine, a obtenu la 4e position dans la catégorie sculpture sur graisse.

Félicitations à Charles-Emmanuel Pariseau

Lors du Salon de la Gastronomie, tenu du 5 au 8 novembre 1998 à la Place Bonaventure à Montréal, avait lieu le concours de l'Association professionnelle des Toques Blanches Internationales. À partir d'un panier mystère, les participants devaient préparer une entrée froide ou chaude et un plat principal pour quatre personnes. Le gagnant, Charles-Emmanuel Pariseau, élève en formation supérieure en cuisine, s'est mérité le trophée des Toques Blanches Internationales lui valant un stage d'un mois en Europe, tous frais payés.

Charles-Emmanuel Pariseau, élève en formation supérieure en cuisine, gagnant du trophée des Toques Blanches Internationales et d'un stage de quatre semaines en Europe, lors du concours de l'Association Internationale des Toques Blanches, tenu dans le cadre du Salon de la Gastronomie au cours de l'automne 1998.

60e Grand Salon d'art culinaire du Québec : l'Institut à l'honneur

Le 7 février 1999 prenait place, dans le cadre du Salon Rendez-vous, le 60e Grand Salon d'art culinaire du Québec. Un jeune diplômé et une élève en pâtisserie de l'Institut se sont distingués durant cette compétition. David Mullen a obtenu la médaille d'or dans la catégorie junior, sucre et pastillage, tandis que Géraldine Hervé a reçu la médaille de bronze dans la catégorie junior, dessert sur assiette.

Coupe Gérard-Delage et Coupe Georges-Baptiste

La quatrième édition de la Coupe Gérard-Delage s'est tenue le 16 mars 1999. Une diplômée et une élève de l'Institut ont remporté les honneurs à l'occasion de cette importante compétition : Audrey-Anne Dubé, diplômée en service de la restauration, s'est vu octroyer la médaille d'argent, alors que Julie Noël de Tilly, élève en techniques de gestion hôtelière, a obtenu la médaille d'or et la Coupe Gérard-Delage. Cet honneur lui a valu l'accès à la compétition mondiale de la Coupe Georges-Baptiste, les 23 et 24 avril 1999 à Amsterdam en Hollande, où elle a remporté la 3e place, la décorant d'une médaille de bronze.

Julie Noël de Tilly, élève de l'Institut en techniques de gestion hôtelière, a reçu, le 16 mars 1999, la médaille d'or et le trophée de la Coupe Gérard-Delage, 4e édition. Audrey-Anne Dubé, diplômée de l'Institut en service de la restauration, a obtenu la médaille d'argent.

Le 7 février 1999, dans le cadre du Salon Rendez-vous, un diplômé et une élève en pâtisserie de l'Institut se sont distingués au 60e Grand Salon d'art culinaire du Québec 1999. David Mullen a reçu la médaille d'or dans la catégorie junior, sucre et pastillage, et Géraldine Hervé s'est vu décerner la médaille de bronze dans la catégorie junior, dessert sur assiette.

Prix spécial du jury - Prix Ulysse

L'Institut a reçu le prix spécial du jury au gala des Grands Prix du tourisme québécois (Prix Ulysse 1998) pour la région de Montréal. Le gala s'est tenu le 9 mars 1999 à l'hôtel Hilton Bonaventure, en présence de M^me^ Louise Harel, ministre des Affaires municipales et de la Métropole, et de M. Maxime Arseneau, ministre délégué au Tourisme. En décernant ce prix spécial, le jury tenait à souligner l'excellent travail accompli par l'Institut au cours de ses 30 ans d'existence.

35^e^ Mondial des Métiers

Le 26 mars 1999, l'Institut signait une entente avec le 35^e^ Mondial des Métiers, selon laquelle il offrira les services des élèves à l'accueil et son expertise à la mise en place des ateliers de cuisine, de service de la restauration, de pâtisserie et de confiserie. Deux professeurs de l'Institut seront ainsi nommés chefs d'atelier en service de la restauration et en cuisine. Soulignons la participation spéciale de M. Claude Foussard, professeur à l'Institut, qui agira à titre d'expert canadien pour les compétitions en service de la restauration.

De plus, le repas de bienvenue du 35^e^ se donnera à l'Institut. L'Institut, en association avec la Société des alcools du Québec (SAQ), recevra, en signe d'appréciation pour sa contribution, le titre de Commanditaire Or à l'occasion de cet événement d'envergure internationale qui se tiendra du 11 au 14 novembre 1999, au Stade olympique de Montréal. On y attend quelque 1 800 candidats : experts, délégués et observateurs.

Gala national des Grands Prix du tourisme québécois

Dans le cadre du gala national des Grands Prix du tourisme québécois tenu à Trois-Rivières le 7 mai 1999, l'Institut s'est mérité une mention spéciale soulignant son apport au développement du tourisme, de la restauration et de l'hôtellerie au Québec depuis plus de 30 ans. À cette occasion, M^me^ Christine Martel, directrice générale de l'Institut, a reçu une plaque commémorative du ministre délégué au Tourisme, M. Maxime Arseneau. Soulignons que M. Marcel Bouchard, diplômé de l'Institut, membre du conseil d'administration de l'Institut et chef propriétaire de l'Auberge des 21 à ville de La Baie, s'est vu décerner la médaille de bronze pour le développement de la restauration québécoise.

***M. Yves Petit, professeur de pâtisserie, a reçu le titre de** chef pâtissier de l'année 1999 décerné par La Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec (SCCPQ). Ce titre lui a été accordé à l'occasion du gala annuel du président de la SCCPQ, à l'Auberge Estrimont d'Orford-Magog, le 23 mai 1999.*

Chef pâtissier de l'année 1999

Au cours du mois précédent, la SCCPQ avait nommé monsieur Petit chef pâtissier régional du Chapitre de Montréal, alors que M. Jean-Louis Thémistocle, professeur de cuisine, recevait le titre de chef cuisinier régional du Chapitre de Montréal. Notons que M. Petit faisait partie de l'équipe représentant le Canada à La Coupe du monde de la Pâtisserie, les 24 et 25 janvier 1999, dans le cadre du 9e Salon des Métiers de Bouche de Lyon.

Au chapitre de l'édition

Deux publications signées par des gens de l'Institut ont été primées par Cuisine Canada, un organisme multidisciplinaire se consacrant à la promotion de produits typiquement canadiens liés au secteur de l'alimentation. Le livre *Poissons, mollusques et crustacés* de M. Jean-Paul Grappe, professeur de cuisine, a remporté le 1er prix tandis que *Cuisine amérindienne* conçu et réalisé conjointement par Mme Françoise Kayler, membre du conseil d'administration et journaliste en gastronomie, et M. André Michel, artiste, a reçu le 3e prix. C'est lors du congrès de Cuisine Canada, le 12 septembre 1998 à Halifax, que ces prix ont été octroyés.

Le 18 novembre 1998, à l'occasion du lancement du livre Fruits et légumes exotiques, *de gauche à droite : Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, M. Jean-Louis Thémistocle, l'auteur, professeur de cuisine à l'Institut, et M. Jacques Laurin, éditeur aux Éditions de l'Homme.*

Le 12 septembre 1998, M. Jean-Paul Grappe, professeur de cuisine à l'Institut, et Mme Françoise Kayler, membre du conseil d'administration de l'Institut et journaliste en gastronomie à La Presse, recevaient respectivement le premier et le troisième prix pour leurs publications primées par Cuisine Canada. Au centre, M. Jacques Laurin, éditeur aux Éditions de l'Homme.

Ouverture sur le monde

Grâce à la collaboration de la compagnie aérienne Sabena, un groupe d'élèves en techniques de tourisme ont eu la possibilité d'effectuer un voyage d'études en Europe.

Des étudiants en techniques de tourisme en voyage d'études en Europe

En mars 1999, un groupe d'élèves en techniques de tourisme ont effectué un séjour en Europe. De Bruxelles à Paris, en passant par Bruges et Waterloo, ils ont rencontré les responsables du Rallye Europe et les organisateurs de l'aménagement du site historique de la bataille de Waterloo. De plus, ils ont eu l'occasion de visiter le Salon international du tourisme de Paris. Outre la précieuse collaboration de la compagnie aérienne SABENA, ce projet a été réalisé grâce à l'implication des élèves dans des activités de financement telle la soirée casino. Le but de ce voyage était d'approfondir les connaissances des élèves et de permettre leur intégration à l'industrie par l'intermédiaire d'expériences concrètes.

De gauche à droite :
M. Nelson Théberge, directeur du développement international et des relations extérieures de l'Institut, et Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, le chef Nicolas d'Alonzo, professeur à l'école hôtelière Villa Santa Maria, région des Abruzzes, MM. Francesco Luca et Angelo Massaro, représentants de la région des Abruzzes, et Mme Rossana Sommaruga de la Chambre de Commerce Italienne. À l'arrière, les élèves en cuisine italienne de l'Institut et leurs professeurs : MM. Pasquale Vari, Igor Brotto, Domenico Forte et Mme Isabelle Diguer.

L'Italie à l'honneur

En juin 1998, une délégation de l'Institut a entrepris une mission en vue de consolider des ententes de partenariat avec des participants de l'industrie hôtelière et touristique, en France et en Italie. À la suite de ces démarches, en août 1998, l'Institut a eu le plaisir de recevoir l'assesseur du ministère de l'Agriculture d'Italie et sa délégation de la région de La Calabre en Italie.

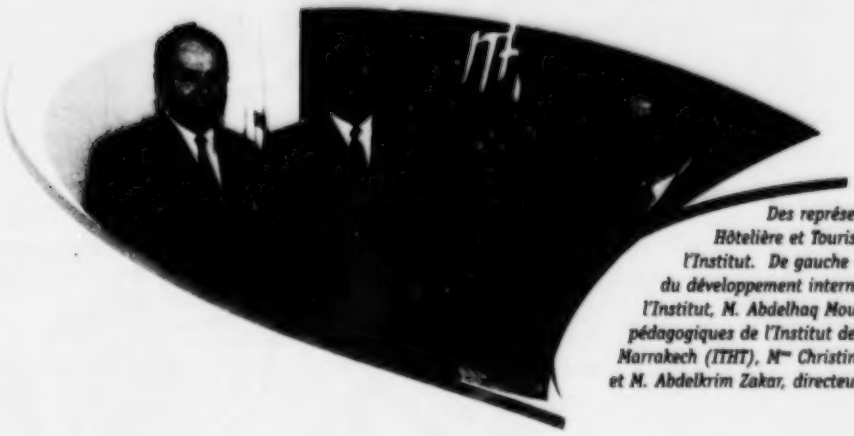
Le 21 septembre 1999, dans le cadre d'un repas offert par la Chambre de Commerce Italienne, l'Institut accueillait M. Nicolas D'Alonzo, professeur à l'École hôtelière Villa Santa Maria, située dans les régions des Abruzzes. Il a prononcé une conférence devant les élèves en cuisine italienne.

Détenteur de la palme d'or de la catégorie Manifestation touristique des Grands Prix du tourisme québécois en 1998, le Festival international du canard a choisi de nous faire découvrir la Vallée d'Aoste, province francophone de l'Italie. À cette occasion, le Festival a reçu cinq grands chefs de cette région italienne. Pour le plaisir des palais les plus fins, les chefs ont élaboré des menus spéciaux offerts en exclusivité dans plus de 20 restaurants de la région des Cantons-de-l'Est. Le seul établissement de Montréal à offrir ces spécialités valdôtaines : l'Hôtel de l'Institut, grâce à l'implication de ses chefs professeurs, MM. Pasquale Vari et Jean-Luc Jacquier, de même que des élèves finissants du programme de cuisine. Le volet montréalais de cette grande fête gastronomique s'est tenu en octobre 1998, à la salle Gérard-Delage de l'Institut.

Du 26 au 30 octobre 1998, M. Guiliano Tassinari, chef et directeur du Palazzo Viviani à Montegridolfo, situé près de Rimini, a donné un cours à des restaurateurs italiens et au grand public dans les locaux du Centre multifonctionnel de recherche en alimentation. Le 26 octobre, un déjeuner de presse confirmait la signature d'un protocole de collaboration entre l'Institut et l'École hôtelière de Riccione de la région Émilie-Romagne.

Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, et M. Nelson Théberge, directeur du développement international et des relations extérieures, visitent l'Institut G. Magnaghi, à Salsomaggiore dans la région d'Émilie-Romagne.

La journée des jeunes marmitons qui a eu lieu le 24 mars 1999 à l'Institut, une expérience nouvelle qui a suscité l'intérêt et la curiosité des tout-petits.

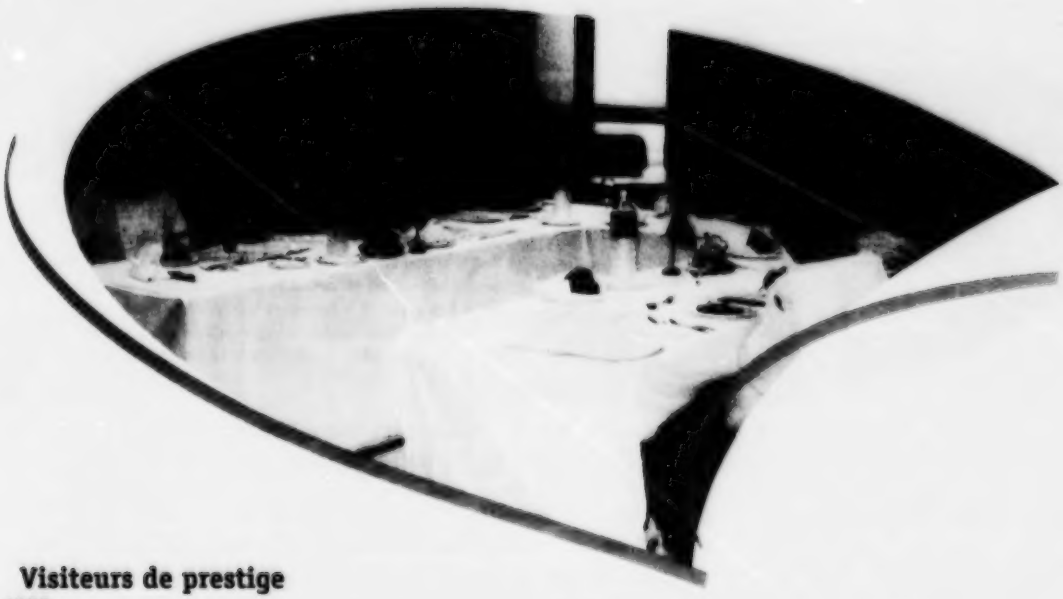


Des représentants de l'Institut de Technologie Hôtelière et Touristique de Marrakech (ITHT) en visite à l'Institut. De gauche à droite : M. Nelson Théberge, directeur du développement international et des relations extérieures à l'Institut, M. Abdelhaq Mouhtaj, chef de la division des activités pédagogiques de l'Institut de Technologie Hôtelière et Touristique de Marrakech (ITHT), Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, et M. Abdelkrim Zakar, directeur de l'ITHT.

Le Maroc : lieu privilégié d'observation touristique

En juillet 1998, l'Institut recevait M. Jamal Fakrh-Eddine, directeur de l'Institut Supérieur de Technologie en Hôtellerie et Tourisme (ISTHT) d'Agadir au Maroc. Une délégation de l'Institut s'est ensuite envolée vers ce pays afin d'assister à l'ouverture officielle du Centre de technologie éducative de l'ISTHT, mis sur pied avec la participation du Service des technologies de l'information et de communication de l'Institut.

Grâce au Programme de renforcement d'institutions ayant le mandat de formation au Maroc (PRICAM) et à l'Agence canadienne de développement international (ACDI), l'Institut a conclu une entente avec l'Institut de Technologie Hôtelière et Touristique de Marrakech, lors de la réunion des maîtres d'œuvre canadiens responsables de projets marocains qui s'est tenue à Agadir en janvier 1999. Cette entente vise à mettre sur pied un centre de formation continue doté d'un observatoire du phénomène touristique au Maroc. En avril 1999, l'Institut recevait M. Abdelkrim Zakar, directeur de cet institut, dans le but de mettre au point le plan d'opération de ce projet. L'Institut dirigera les opérations et travaillera en collaboration avec le Collège Mérici et le Centre international de recherche et de formation en tourisme de l'Université du Québec à Montréal. Ayant débuté en juin 1999, cette coopération est d'une importance capitale pour le développement et la consolidation de l'industrie touristique marocaine.



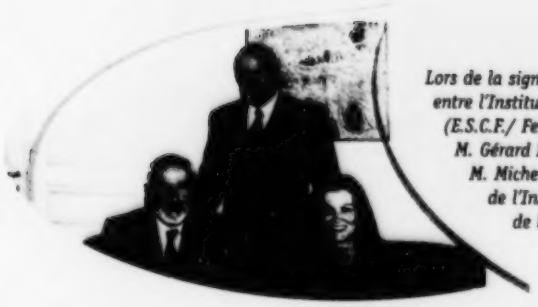
Visiteurs de prestige

Été 1998

- Le Consulat général d'Haïti a organisé un concours de cuisine haïtienne à l'Institut. Le jury, au nombre de cinq, était composé de trois représentants de l'Institut, du consul M. Lionel Laviolette et de M. Claude Moïse.
- L'Institut a reçu le ministre du Tourisme de la Côte-d'Ivoire, M. Eugene Kindo Bouadi, venu en mission exploratoire pour un éventuel projet d'implantation d'une école hôtelière, ayant un hôtel d'application semblable au nôtre.

Automne 1998

- L'Institut a accueilli M^me^ Lancina Cédibé, originaire du Mali. Cette visite s'inscrivait dans les objectifs de l'Institut quant au développement et à la collaboration avec des pays africains francophones.
- M^me^ Ariane Chabrol, directrice du Centre de formations technologiques et commerciales TECOMAH de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris, est venue à l'Institut dans l'intention d'élaborer un projet de collaboration en matière de sommellerie.
- La haute direction de l'École Spermalie de Bruges en Belgique était de passage au Québec pour consolider les échanges établis entre l'Institut et cette maison d'enseignement.
- L'Institut a reçu M. Philippe Legendre, chef du restaurant Taillevent de Paris, qui a donné une conférence aux élèves de l'Institut.
- Une délégation de l'Auvergne a rendu visite à l'Institut. Une entente conclue avec l'Auvergne permet aux élèves, québécois et français, de faire des stages au sein d'entreprises reconnues dans le domaine, et ce, tant au Québec qu'en France. Au programme figurent également des échanges sur le plan professoral, le développement de la recherche et la promotion de produits agroalimentaires.
- L'Institut a eu la visite de M^me^ Lise Thibault, lieutenant-gouverneur du Québec. M^me^ Thibault a eu l'amabilité d'adresser quelques mots aux élèves et au personnel de l'Institut.



Lors de la signature du renouvellement du protocole d'entente entre l'Institut et l'École supérieure de cuisine française Ferrandi (E.S.C.F./ Ferrandi), le 3 juin 1998. De gauche à droite : M. Gérard De Marcillac, directeur du Groupe E.S.C.F. / Ferrandi, M. Michel G. Giguère, président du conseil d'administration de l'Institut, Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut.

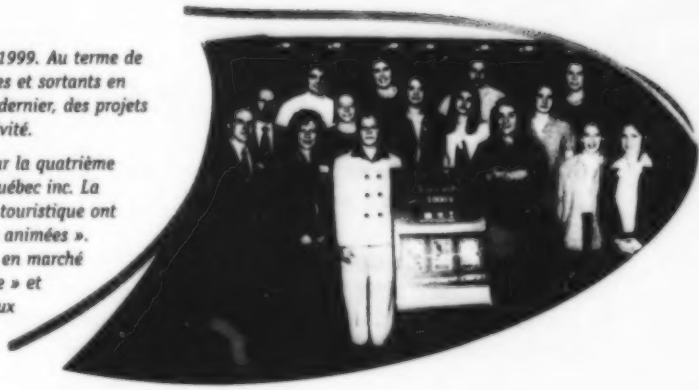
Hiver 1999

- Dans le cadre d'un protocole signé entre l'Institut et l'École supérieure de cuisine française Ferrandi (E.S.C.F.) de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris, un groupe de 24 élèves de cette prestigieuse école a été reçu à l'Institut. Ce programme d'échanges, en vigueur depuis 11 ans, a pour objectif de mettre en commun des moyens pédagogiques et techniques au service de la formation des cuisiniers de haut niveau.

Printemps 1999

- Un déjeuner a été offert par la maison Charton Hobbs pour souligner la présence en sol québécois de M. Alain Reix, chef cuisinier du restaurant Le Jules-Verne de Paris. Une vingtaine de grands chefs œuvrant dans les restaurants les plus réputés de Montréal et quelques professeurs de l'Institut ont été conviés à prendre part à ce déjeuner.

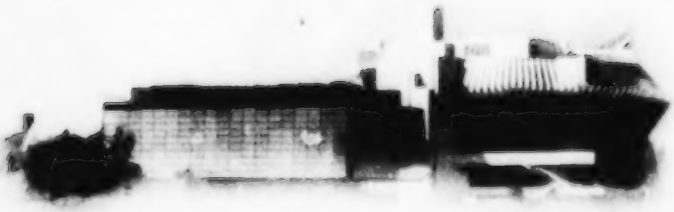
Un appui de taille



La présentation publique des projets touristiques 1999. Au terme de leurs trois années d'études collégiales, les sortantes et sortants en techniques de tourisme ont présenté, le 19 mars dernier, des projets touristiques débordants d'imagination et de créativité.

La somme de 5 000 $ en bourses a été offerte pour la quatrième année consécutive par la Société des casinos du Québec inc. La bourse de l'excellence et la bourse de l'innovation touristique ont été décernées à l'équipe du projet « Les mémoires animées ». La bourse de la faisabilité et la bourse de la mise en marché ont été remises à l'équipe du projet « Bière en vue » et la bourse de la meilleure présentation, octroyée aux concepteurs du projet « Mont-Royal 1880 ».

Comme le veut la tradition, c'est lors d'une cérémonie officielle tenue le 29 avril dernier, que plusieurs élèves de l'Institut ont reçu des bourses d'études offertes par des fondations, des associations, des organismes, des hôtels et des entreprises. Cette année, 91 bourses s'élevant à près de 69 000 $ ont été offertes par 28 donateurs qui, par ce geste d'appui, encouragent la relève et contribuent, par le fait même, à l'essor de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. L'Institut est reconnaissant envers ses généreux commanditaires qui apportent une aide précieuse tout en permettant aux élèves de parfaire leur formation et de faire des stages dans des établissements de haute renommée où ils apprennent à viser l'excellence. De plus, les professeurs de l'Institut ont souligné le 30e anniversaire de l'Institut en créant deux bourses de 500 $ chacune, destinées à encourager un élève du secondaire et un autre du collégial dans sa démarche de formation et dans ses efforts de progrès. Nous remercions donc très sincèrement les donateurs suivants :



Associations

- Association canadienne des épices
- Association des fournisseurs d'hôtels et de restaurants inc.
- Association des hôtels du grand Montréal
- Association générale des étudiantes et des étudiants de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec inc.
- L'Alliance des femmes professionnelles des métiers de bouche
- Les Amis d'Escoffier de la province de Québec
- Le Cercle des Toques d'Or
- Syndicat des professeurs de l'État du Québec

Entreprises

- Bell Canada
- Laliberté et associés inc.
- Le Groupe Mallette Maheu / Marcel Quevillon
- Le Groupe Perrier du Canada ltée
- Les Aliments CSP
- Les marchands du Faubourg Ste-Catherine
- Natrel inc.
- Sagetra inc.
- Service alimentaire Best Foods
- Tremblant
- Valrhona, division Chocolats
- VISA Desjardins

Fondations

- Canadian Hospitality Foundation
- Fondation Alcide-Théberge
- Fondation des amis de l'art culinaire
- Fondation Marc-Bourgie
- Fondation Gérard-Delage
- The International Wine & Food Society - Chapitre de Montréal

Organismes

- Régie des installations olympiques
- Société des casinos du Québec inc.

Un chef de file en constante évolution

L'Institut a poursuivi ses activités de rationalisation des ressources et de développement de projets en accord avec les orientations qu'il a choisies.

Sur le plan de la gestion

L'Institut a poursuivi l'intégration des directions des ressources matérielles et des ressources financières et de l'approvisionnement, notamment en matière de gestion financière et d'allégement du processus d'approvisionnement.

Parmi les faits marquants survenus au cours de l'exercice, notons la décentralisation de l'approvisionnement en aliments et boissons vers les services alimentaires, ce qui a permis une rationalisation des effectifs ainsi qu'un rapprochement de la clientèle.

Requalification de l'édifice

Une analyse exhaustive du bâtiment et de ses systèmes électromécaniques a permis de compléter la liste des projets du programme-cadre « plan d'immobilisation », compte tenu des nouvelles contraintes réglementaires qui s'appliquent à l'édifice qui abrite l'Institut, âgé maintenant de 25 ans, et des projets de modification du bâtiment pour le rendre plus adéquat, en le faisant correspondre aux besoins de l'enseignement.

Les projets réalisés en 1998-1999 dans le cadre du plan d'immobilisation sont :

- La réalisation des études et l'enclenchement des travaux de mise en conformité de tout le bâtiment afin de satisfaire aux normes de protection-incendie exigées par le Service de prévention des incendies de la ville de Montréal.
- Des travaux sur le système de chauffage / ventilation le plus énergivore de l'Institut et d'autres mesures d'automatisation de ces systèmes et de l'éclairage visant une meilleure efficacité énergétique.
- L'aménagement d'une salle de dégustation des vins, incluant une cave de mûrissement, outil indispensable pour la formation en sommellerie et sommellerie-conseil, de nouveaux cours mis sur pied pour répondre aux besoins de personnel qualifié définis par l'industrie de la restauration. Ces équipements s'inscrivent également dans le cadre de l'entente de partenariat conclue avec la Société des alcools du Québec.
- Le remplacement d'équipements spécialisés de cuisine et de pâtisserie a été amorcé. Il se poursuivra au fil des prochaines années, la plupart des équipements ayant atteint ou dépassé leur durée normale de vie utile.
- Plusieurs travaux de maintien des actifs immobiliers ont été réalisés dans le but de corriger des déficiences du bâtiment, de mettre en place certains outils de gestion de l'immeuble afin d'obtenir une meilleure efficacité et de réaliser des économies sur les dépenses de fonctionnement.
- Des équipements et des systèmes informatiques ont été renouvelés ou améliorés.

Perspectives 1999-2000

Dans la foulée de cette période d'ouverture sur le monde et de croissance de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration et malgré des contraintes budgétaires importantes, l'Institut poursuivra son plan d'action, dont voici les perspectives :

L'enseignement

Secondaire

- Actualiser les contenus de cours et adapter les stratégies d'apprentissage au regard des exigences toujours grandissantes du marché de l'emploi.
- Encourager et faciliter le perfectionnement des enseignants.
- Favoriser les échanges avec les milieux professionnels pour ajuster la formation aux demandes d'une industrie en constante évolution.
- Mettre sur pied une procédure de reconnaissance des acquis extra-scolaires afin de répondre à une demande grandissante de la clientèle étudiante.
- Élaborer un projet éducatif qui reflétera la mission éducative de l'Institut ainsi que les orientations et les visées qui caractérisent notre école.

Collégial

- Continuer d'offrir son expertise en région par les attestations d'études collégiales en gestion hôtelière à l'École hôtelière des Laurentides et au Centre d'études de Charlevoix; signer des ententes similaires avec le cégep de Rimouski, ainsi qu'avec les cégeps des secteurs francophone et anglophone de l'Outaouais.
- Mettre au point et implanter le nouveau programme de techniques de tourisme afin qu'il réponde mieux aux besoins actuels du marché du travail; assurer la formation d'autres maisons d'enseignement pour qu'elles puissent élaborer de nouveaux programmes en tourisme et satisfaire ainsi à la demande du ministère de l'Éducation du Québec.

Universitaire

- Mettre au point le nouveau Programme d'études collégiales et du baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie intégrés (DEC / BAC) et concrétiser l'entente conclue avec l'Université du Québec à Montréal quant au développement d'un volet recherche en hôtellerie et en restauration.

À la formation continue

- Offrir un plus grand éventail de cours et augmenter la rentabilité des activités de perfectionnement et de formation du grand public.
- À la suite de l'entente signée le 1er décembre 1998 avec l'Université du Vin de Suze-la-Rousse en France, amorcer à l'automne 2000, en partenariat avec celle-ci, un nouveau programme de formation de sommelier-conseil. Ce programme, dédié à des personnes ayant déjà acquis une formation et une expérience pertinente dans ce domaine, sera d'une durée de 280 heures incluant un stage en France et permettra de former des experts-conseils ayant des connaissances encore plus approfondies dans le domaine. Les cours seront donnés dans le nouveau laboratoire de sommellerie doté des équipements les plus perfectionnés, que l'Institut a aménagé cette année grâce à la collaboration de la **Société des alcools du Québec (SAQ)**.

Le 1er décembre 1998, lors de la signature du protocole d'entente entre l'Institut et l'Université du Vin de Suze-la-Rousse. 1re rangée de gauche à droite : Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, M. Michel G. Giguère, président du conseil d'administration de l'Institut, M. Patrick Galant, directeur de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse. 2e rangée de gauche à droite : M. Henri Biard, grand connétable, Commanderie des Costes-du-Rhône, M. Samy Rabbat, grand sénéchal, Commanderie des Costes-du-Rhône, M. Claude Foussard, grand maître, Commanderie des Costes-du-Rhône.

Le développement international

- Étendre l'expertise de l'Institut par le développement international en favorisant les échanges et la collaboration en ce qui concerne la formation et les stages à l'étranger.
- Consolider les alliances formées par l'Institut au Maghreb et établir des liens avec les autres pays francophones de l'Afrique, de l'Amérique du Sud, de l'Amérique centrale et des Antilles, en vue de leur offrir de l'aide technique et des services de consultation.

Les services aux entreprises

- Maximiser la rentabilité des activités de perfectionnement et d'aide aux entreprises et étendre l'offre dans le domaine de la formation.
- Développer les activités du Centre multifonctionnel de recherche en alimentation; élargir son champ d'intervention et accroître la productivité et la rentabilité de ses opérations.

La gestion

Poursuivre la réalisation du plan d'immobilisation quant :

- au programme de mise en conformité aux normes de protection-incendie;
- à l'entente de partenariat avec **Bell** afin de profiter de son expertise en matière de télécommunications dans les domaines de l'enseignement et de l'hôtellerie, et d'offrir aux élèves l'occasion de se familiariser avec les nouvelles technologies;
- au renouvellement des équipements spécialisés pour les rendre conformes aux nouvelles normes de sécurité et de salubrité des restaurants et pour répondre aux exigences didactiques;
- à l'entretien et à la mise à niveau des actifs immobiliers, étant donné les récentes réglementations relatives au bâtiment et les nouveaux besoins pédagogiques et administratifs;
- à l'amélioration du niveau de confort des occupants du bâtiment;
- au projet de requalification de la façade de l'édifice.

L'Hôtel de l'Institut

- Continuer d'exploiter le bureau d'information touristique en collaboration avec divers acteurs du milieu.
- Accroître l'efficacité des opérations et intégrer des activités de formation en profitant des possibilités d'applications pédagogiques.
- Dans un contexte de rationalisation, poursuivre en collaboration avec **Laboratoire Choisy ltée** le développement d'un programme de gestion de l'entretien d'établissements hôteliers visant l'utilisation de produits qui favorisent la protection de l'environnement.
- Poursuivre la mise en œuvre du projet d'intégration des élèves aux activités d'exploitation et de gestion de l'hôtel.

Annexes

Annexe A

Inscriptions aux différents ordres d'enseignement et à la formation continue 1998-1999 [1]

Inscriptions	Été 1998	Automne 1998	Hiver 1999
Enseignement secondaire[2]			
Cuisine actualisée [3]		17	S.O.
Cuisine d'établissement [4]		183	179
Pâtisserie		90	95
Service de la restauration		57	63
Sommellerie		12	18
Cuisine évolutive pour hôtels et restaurants [3]	14	s.o.	s.o.
TOTAL	**14**	**359**	**355**
Enseignement collégial			
Techniques de gestion hôtelière (DEC)		179	165
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration (DEC)		191	165
Techniques de tourisme (DEC)		174	150
Gestion d'une production alimentaire haut de gamme (AEC) [3]		s.o.	10
Gestion hôtelière (AEC) [5]		s.o.	16
Gestion hôtelière (AEC) [6]		s.o.	35
TOTAL		**544**	**541**
Enseignement universitaire			
Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie - concentration en gestion hôtelière et de restauration	9 [7]	110	152
TOTAL	**9**	**110**	**152**

	Été 1998	Automne 1998	Hiver 1999
Formation continue			
Formation en régions			
- Gestion de l'hébergement et de la restauration en milieu hôtelier		31	31
Perfectionnement			
Cuisine professionnelle		68	85
Service de restaurant		s.o.	20
Gestion de cuisine		8	s.o.
Gestion de restaurant		4	s.o.
Guide accompagnateur		25	17
Espagnol		25	s.o.
Cocher	14	s.o.	s.o.
TOTAL	**14**	**161**	**153**
Cours spécialisés de courte durée			
Cuisine pour traiteur		s.o.	17
Service de bar		17	17
Travaux en sucre et chocolat		16	s.o.
TOTAL		**33**	**34**
Formation pour tous		148	245
TOTAL		**148**	**245**
Formation sur mesure en entreprise [8]	193	282	464
Ateliers de gestion [9]		23	65
TOTAL	**193**	**305**	**529**

(1) En 1998-1999, l'Institut comptait, en moyenne par session, 357 élèves à l'enseignement secondaire, 543 élèves à l'enseignement collégial, 131 étudiants à l'enseignement universitaire (au baccalauréat), 235 personnes inscrites à temps partiel, dans l'un ou l'autre des programmes de perfectionnement, sans compter les personnes qui ont suivi des cours de formation pour tous et de formation sur mesure.

(2) Les programmes du secondaire ont une durée variable et mènent à l'obtention soit de diplômes, soit de certificats ou d'attestations d'études professionnelles; des groupes d'élèves peuvent commencer leur formation aux sessions d'automne et d'hiver et la terminer en décembre et en mai.

(3) Composante du forfait « Formation supérieure en cuisine ».

(4) Deux options sont offertes aux élèves : classique et italienne.

(5) Programme offert dans la région des Laurentides.

(6) Programme offert dans la région de Charlevoix.

(7) Ces neuf étudiants étaient en stage ou en projet d'intervention durant l'été 1998.

(8) Il s'agit de cours donnés à une clientèle adulte, d'une durée variable, qui se déroulent dans les entreprises tout au cours de l'année.

(9) Il s'agit principalement de cours de formation technique donnés dans les locaux de l'Institut et d'une durée de deux ou trois jours.

Annexe B

Taux d'admission aux différents ordres d'enseignement du 1er juillet 1998 au 30 juin 1999

Programme	Demandes d'admission reçues	Demandes d'admission acceptées	Demandes d'admission acceptées %
COLLÉGIAL : admission à l'automne 1998			
Techniques de tourisme	417	98	23,5
Techniques de gestion hôtelière	454	92	20,3
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration	217	87	40,1
SECONDAIRE : admission à l'automne 1998			
Cuisine d'établissement	345	86	24,9
Service de la restauration	117	41	35,0
Pâtisserie	90	45	50,0
Formation supérieure en cuisine	27	16	59,3
Sommellerie	26	22	84,6
SECONDAIRE : admission à l'hiver 1999			
Cuisine d'établissement	173	74	42,8
Service de la restauration	75	42	56,0
Pâtisserie	51	39	76,5
Sommellerie	30	27	90,0

Annexe C

Nombre de diplômés 1998-1999, par programme et selon le sexe

	Diplôme MEQ				Diplôme ITHQ [1]			
	Filles	%	Garçons	%	Filles	%	Garçons	%
Enseignement secondaire								
Cuisine d'établissement	36	60,0	24	40,0	26	51,0	25	49,0
Cuisine d'établissement - option italienne	6	28,6	15	71,4	3	30,0	7	70,0
Formation supérieure en cuisine [2]	s.o.		s.o.		4	33,3	8	66,7
Cuisine actualisée	4	30,8	9	69,2	s.o.		s.o.	
Pâtisserie	42	77,8	12	22,2	28	77,8	8	22,2
Service de la restauration	24	52,2	22	47,8	23	67,6	11	32,4
Sommellerie	12	41,4	17	58,6	11	39,3	17	60,7
TOTAL	**124**	**55,6**	**99**	**44,4**	**95**	**55,6**	**76**	**44,4**
Enseignement collégial								
Techniques de tourisme (DEC)	28	87,5	4	12,5	20	90,9	2	9,1
Techniques de gestion hôtelière - DEC	40	87,0	6	13,0	37	86,0	6	14,0
- AEC (Laurentides)	3	27,3	8	72,7	s.o.		s.o.	
- AEC (Charlevoix)	25	80,6	6	19,4	s.o.		s.o.	
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration (DEC)	22	59,5	15	40,5	18	58,1	13	41,9
Formation supérieure en cuisine - Gestion d'une production alimentaire haut de gamme (AEC)	1	16,7	5	83,3	s.o.	s.o.		
TOTAL	**119**	**73,0**	**44**	**27,0**	**75**	**78,1**	**21**	**21,9**
TOTAL GLOBAL	**243**	**63,0**	**143**	**37,0**	**170**	**63,7**	**97**	**36,3**

(1) Les élèves qui ont reçu le certificat de l'Institut ont également reçu le diplôme du ministère de l'Éducation à l'exception des élèves des programmes sanctionnés par un certificat maison.

(2) Lorsque l'élève a complété les programmes « cuisine actualisée », « gestion d'une production alimentaire haut de gamme » et « cuisine évolutive pour hôtels et restaurants », il obtient le certificat de l'Institut en « formation supérieure en cuisine ».

Annexe D

Les stages faits en 1998-1999
(statistiques au 30 juin 1999)

Enseignement secondaire	
Stage d'intégration en milieu de travail	215
Stages de formation supérieure en cuisine au Québec et en France	12
Sommellerie	29
TOTAL	**256**
Enseignement collégial	
Stage de gestion en entreprise (TGH et TGSAR) (6 semaines)	96
Stage en service de restaurant (TGH) (2 semaines)	25
Stage en tourisme	34
TOTAL	**155**
Enseignement universitaire	
Stages universitaires	40
TOTAL	**40**
STAGES : TOTAL GLOBAL	**451**

Emplois complémentaires en 1999	
Enseignement secondaire (y compris cuisine italienne)	82
Enseignement collégial	175
Équivalence à un emploi complémentaire	115
TOTAL	**372**

Annexe E

Placement des sortants 1998

	En emploi %	En emploi dans le domaine %
Cuisine d'établissement	98,2	83,9
Cuisine italienne	100	100
Pâtisserie	100	82,6
Service de la restauration	100	96,6
Sommellerie	100	94,1
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration	100	100
Techniques de gestion hôtelière	100	96,8
Techniques de tourisme	100	95,3
Pourcentage moyen :	**99,8**	**93,7**

Annexe F

Effectif autorisé[1] au 30 juin 1999

Effectif régulier	
• Cadres	10
• Professionnels	17
• Professeurs	38
• Fonctionnaires et personnel ouvrier	64
TOTAL	**129**

(1) L'effectif autorisé à l'Institut par le Conseil du Trésor était de 243 (équivalent temps complet) dont 159 postes réguliers au 30 juin 1999. Il s'agit du nombre maximal d'emplois à temps plein pouvant être pourvus au cours d'un exercice financier. À cette date, l'Institut comptait 129 employés réguliers. Pendant l'année scolaire, alors que les activités de l'Institut sont à leur plus haut niveau, du personnel occasionnel, dont une cinquantaine de professeurs, vient compléter l'effectif de l'Institut.

Le rapport de la Direction

Les états financiers de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ont été dressés par la direction, qui est responsable de leur préparation et de leur présentation, y compris les estimations et les jugements importants. Cette responsabilité comprend le choix de conventions comptables appropriées. Les renseignements financiers contenus dans le reste du rapport annuel d'activité concordent avec l'information donnée dans les états financiers.

Pour s'acquitter de ses responsabilités, la direction maintient un système de contrôles comptables internes, conçu en vue de fournir l'assurance raisonnable que les biens sont protégés et que les opérations sont comptabilisées correctement et en temps voulu, qu'elles sont dûment approuvées et qu'elles permettent de produire des états financiers fiables.

L'Institut reconnaît qu'il est responsable de gérer ses affaires conformément aux lois et règlements qui le régissent.

Le conseil d'administration doit surveiller la façon dont la direction s'acquitte des responsabilités qui lui incombent en matière d'information financière et il a approuvé les états financiers. Il est assisté dans ses responsabilités par le comité de vérification dont les membres ne font pas partie de la direction. Ce comité rencontre la direction et le vérificateur, examine les états financiers et en recommande l'approbation au conseil d'administration.

Le vérificateur général du Québec a procédé à la vérification des états financiers de l'Institut, conformément aux normes de vérification généralement reconnues, et son rapport du vérificateur expose la nature et l'étendue de cette vérification et l'expression de son opinion. Le vérificateur général peut, sans aucune restriction, rencontrer le comité de vérification afin de discuter de tout élément qui concerne sa vérification.

La directrice générale,

Christine Martel

Le directeur des ressources financières
et de l'approvisionnement,

Julien Girard, cga

Montréal, le 3 septembre 1999

Le rapport du vérificateur général

À l'Assemblée nationale

J'ai vérifié le bilan de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec au 30 juin 1999 et l'état des revenus et dépenses et de l'excédent ainsi que l'état de l'évolution de la situation financière de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Institut. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Institut au 30 juin 1999, ainsi que des résultats de son exploitation et de l'évolution de sa situation financière pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus. Conformément aux exigences de la Loi sur le vérificateur général (L.R.Q., chapitre V-5.01), je déclare qu'à mon avis ces principes ont été appliqués de la même manière qu'au cours de l'exercice précédent.

Le vérificateur général du Québec,

Guy Breton, FCA

Québec, le 3 septembre 1999

Les états financiers

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Revenus et dépenses et excédent de l'exercice terminé le 30 juin 1999

	1999 $	1998 $
REVENUS		
Subvention du gouvernement du Québec (note 3)	14 931 282	15 125 906
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	665 978	617 803
Enseignement régulier	457 664	361 873
Restauration	1 561 628	1 247 366
Hébergement	1 103 181	861 606
Intérêts sur placements	232 784	206 369
Services professionnels	359 698	257 456
Autres revenus	506 207	334 365
	19 818 422	19 012 744
DÉPENSES		
Traitements et avantages sociaux	10 759 555	10 432 009
Fournitures pédagogiques et administratives	2 229 185	1 826 792
Entretien et réparations	1 277 464	1 362 709
Services auxiliaires	1 161 503	1 262 840
Frais financiers	332 975	327 059
Taxes foncières et autres	917 030	916 090
Formateurs, conférenciers et soutien étudiant	1 016 979	980 051
Communications et déplacements	510 342	460 904
Autres frais administratifs	243 165	204 774
Amortissement des immobilisations	1 433 070	1 343 020
	19 881 268	19 116 248
EXCÉDENT DES DÉPENSES SUR LES REVENUS	(62 846)	(103 504)
EXCÉDENT AU DÉBUT	995 610	1 099 114
EXCÉDENT À LA FIN	932 764	995 610

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Bilan au 30 juin 1999

	1999 $	1998 $
ACTIF		
À court terme		
Encaisse	1 032 099	255 265
Placements temporaires, au coût (note 4)	324 863	447 646
Débiteurs et intérêts courus (note 5)	789 037	535 290
Stocks (note 6)	302 308	270 824
Frais payés d'avance	560 327	533 447
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec (note 3)	1 354 035	1 301 975
	4 362 669	3 344 447
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec (note 3)	505 875	1 180 375
Placements, au coût amorti (note 7)	2 040 770	1 421 539
Frais reportés	12 978	20 395
Immobilisations (note 8)	11 382 804	11 867 072
	18 305 096	17 833 828
PASSIF		
À court terme		
Créditeurs et frais courus	3 587 541	2 480 905
Apports reportés (note 9)	10 435 064	11 007 586
Dette à long terme (note 10)	2 698 000	2 698 000
	16 720 605	16 186 491
AVOIR		
Apport du gouvernement du Québec	651 727	651 727
Excédent	932 764	995 610
	1 584 491	1 647 337
	18 305 096	17 833 828

ENGAGEMENTS (note 11)

POUR LE CONSEIL D'ADMINISTRATION
Michel G. Giguère
Président du conseil d'administration

Louise Beer
Présidente du comité de vérification

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Évolution de la situation financière de l'exercice terminé le 30 juin 1999

	1999 $	1998 $
ACTIVITÉS D'EXPLOITATION		
Excédent des dépenses sur les revenus	(62 846)	(103 504)
Éléments sans incidence sur les liquidités :		
Amortissement des immobilisations	1 433 070	1 343 020
Virement des apports reportés	(572 522)	(533 984)
Subvention du gouvernement du Québec reportée	-	(230 700)
Amortissement des frais reportés	7 417	7 419
Subvention à recevoir	622 440	566 078
Perte sur disposition d'immobilisations	3 444	-
	1 431 003	1 048 329
Variation des éléments d'actif et de passif liés à l'exploitation	794 525	401 141
Liquidités provenant des activités d'exploitation	2 225 528	1 449 470
ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENT		
Acquisitions d'immobilisations	(952 246)	(1 601 518)
Acquisitions de placements à long terme	(619 231)	(747 599)
Liquidités utilisées pour les activités d'investissement	(1 571 477)	(2 349 117)
AUGMENTATION (DIMINUTION) DES LIQUIDITÉS	654 051	(899 647)
LIQUIDITÉS AU DÉBUT	702 911	1 602 558
LIQUIDITÉS À LA FIN	1 356 962	702 911

Les liquidités comprennent l'encaisse et les placements temporaires.

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
Notes complémentaires 30 juin 1999

1. CONSTITUTION ET OBJETS

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, corporation constituée par une loi spéciale (L.R.Q., chapitre I-13.02), a pour objets de fournir des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, ainsi que de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines.

Les sommes reçues par l'Institut doivent être affectées au paiement de ses obligations, et, à la demande du gouvernement, le solde doit être versé au Fonds consolidé du revenu.

2. CONVENTIONS COMPTABLES

Les états financiers de l'Institut ont été préparés par la direction selon les principes comptables généralement reconnus. Ces états comprennent des montants fondés sur les meilleurs jugements et estimations.

Stocks

Les stocks sont évalués au moindre du coût et de la valeur de réalisation nette. Les coûts sont établis selon la méthode de l'épuisement successif.

Frais reportés

L'escompte et les frais d'émission de la dette à long terme sont reportés et amortis linéairement sur la durée des emprunts.

Immobilisations

Les immobilisations sont comptabilisées au coût et sont amorties en fonction de leur durée probable d'utilisation selon la méthode de l'amortissement linéaire aux taux annuels suivants :

Immeuble et améliorations de nature permanente	4 % et 10 %
Équipement de cuisine et matériel technique	10 %
Ameublement et agencement	10 %
Équipement informatique et logiciel	20 %

Apports reportés

Les apports relatifs aux acquisitions d'immobilisations amortissables sont reportés et virés aux revenus selon la même méthode et les mêmes taux que ceux utilisés pour l'amortissement des immobilisations auxquelles ils réfèrent.

3. SUBVENTION DU GOUVERNEMENT DU QUÉBEC

	1999 $	1998 $
Encaissée	14 953 400	14 949 500
À recevoir à la fin de l'exercice :		
Dette à long terme relative aux immobilisations	1 180 375	2 023 500
Fonctionnement	545 275	424 875
Immobilisations	134 260	33 975
Reportée de l'exercice précédent :		
Fonctionnement	-	230 700
Apports reportés - immobilisations	10 807 786	11 319 570
	27 621 096	28 982 120
À recevoir au début de l'exercice :		
Dette à long terme relative aux immobilisations	2 023 500	2 529 375
Fonctionnement	424 875	367 300
Immobilisations	33 975	151 753
Reportée à l'exercice subséquent :		
Apports reportés - immobilisations	10 207 464	10 807 786
	12 689 814	13 856 214
	14 931 282	15 125 906

4. PLACEMENTS TEMPORAIRES

Les placements temporaires sont composés de dépôts encaissables en tout temps et portent intérêt à un taux de 4,5 %.

5. DÉBITEURS ET INTÉRÊTS COURUS

	1999 $	1998 $
Remboursement de taxes à recevoir	75 394	39 542
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	73 230	235 694
Enseignement régulier	215 545	7 505
Hébergement et restauration	173 879	122 664
Intérêts courus sur placements	36 825	33 040
Autres	214 164	96 845
	789 037	535 290

6. STOCKS

	1999 $	1998 $
Petit matériel de cuisine	111 320	111 199
Fournitures d'entretien et outillage	96 444	88 984
Aliments et boissons	94 544	70 641
	302 308	270 824

7. PLACEMENTS

Les placements sont composés d'obligations échéant en 2001 et portent intérêt à des taux fixes variant entre 4,5 % et 11 %. Leur valeur marchande au 30 juin 1999 s'élève à 2 032 536 $ (1 407 135 $ en 1998) et elle est inférieure au coût amorti. Les placements sont présentés au coût amorti, car l'Institut prévoit recouvrer la valeur nominale de ces titres à leur échéance. Le produit de leur vente servira au remboursement de la dette à long terme échéant en 2001.

8. IMMOBILISATIONS

	1999 $			1998 $
	Coût	Amortissement cumulé	Net	Net
Immeuble et améliorations de nature permanente	18 333 170	7 921 904	10 411 266	10 862 535
Équipement de cuisine et matériel technique	601 417	316 826	284 591	237 641
Ameublement et agencement	550 882	210 405	340 477	319 986
Équipement informatique et logiciel	894 989	548 519	346 470	446 910
	20 380 458	8 997 654	11 382 804	11 867 072

9. APPORTS REPORTÉS

Les apports reportés comprennent la fraction non amortie des apports reçus pour des immobilisations sous forme de subvention du gouvernement du Québec ou d'autres organismes.

	1999 $	1998 $
Gouvernement du Québec		
Solde au début	10 807 786	11 319 570
Subvention du gouvernement du Québec	673 863	701 080
Amortissement de l'apport reporté	(1 274 185)	(1 212 864)
Solde à la fin	10 207 464	10 807 786
Autres		
Solde au début	199 800	222 000
Apport	50 000	-
Amortissement de l'apport reporté	(22 200)	(22 200)
Solde à la fin	227 600	199 800
	10 435 064	11 007 586

10. DETTE À LONG TERME

	1999 $	1998 $
Obligations garanties par le gouvernement du Québec et non rachetables par anticipation		
Série « 1 », 10,50 %, échéant le 27 mars 2001	2 698 000	2 698 000

11. ENGAGEMENTS

L'Institut s'est engagé par divers contrats d'acquisitions d'immobilisations pour un montant de 561 605 $ durant le prochain exercice.

12. OPÉRATIONS ENTRE APPARENTÉS

En plus des opérations entre apparentés déjà divulguées dans les états financiers, l'Institut est apparenté avec tous les ministères et les fonds spéciaux ainsi qu'avec tous les organismes et entreprises contrôlés directement ou indirectement par le gouvernement du Québec ou soumis soit à un contrôle conjoint, soit à une influence notable commune de la part du gouvernement du Québec. L'Institut n'a conclu aucune opération commerciale avec ces apparentés autrement que dans le cours normal de ses activités et aux conditions commerciales habituelles. Ces opérations ne sont pas divulguées distinctement aux états financiers.

13. RÉGIME DE RETRAITE

Les membres du personnel de l'Institut participent au Régime de retraite des employés du gouvernement et des organismes publics (RREGOP). Ce régime est à prestations déterminées et comporte des garanties à la retraite et au décès.

Les cotisations de l'Institut imputées aux résultats de l'exercice s'élèvent à 475 594 $ (1998 : 481 596 $). Les obligations de l'Institut envers ce régime gouvernemental se limitent à ses cotisations à titre d'employeur.

14. SUBVENTION CONDITIONNELLE

L'Institut a élaboré des projets relatifs au maintien des actifs et des projets informatiques pour un montant total de 830 000 $ (579 400 $ en 1998). Ces travaux seront financés par le gouvernement conditionnellement à leur réalisation. Au 30 juin 1999, des travaux pour un montant de 134 260 $ (33 975 $ en 1998) ont été réalisés.

15. INCERTITUDE DÉCOULANT DU PROBLÈME DU PASSAGE À L'AN 2000

Les systèmes informatiques sensibles aux dates peuvent entraîner des erreurs lorsque de l'information faisant intervenir des dates de l'an 2000 sont traitées. En outre, des problèmes semblables peuvent se manifester dans des systèmes qui utilisent certaines dates de l'année 1999 pour représenter autre chose qu'une date. Les répercussions du problème du passage à l'an 2000 pourront se faire sentir le 1er janvier de l'an 2000, ou encore avant ou après cette date, et, si l'on n'y remédie pas, les conséquences sur l'exploitation et l'information financière peuvent aller d'erreurs mineures à une défaillance importante des systèmes qui pourrait nuire à la capacité de l'entité d'exercer normalement ses activités.

L'Institut a mis en place un plan de correction pour remédier à cette incertitude. Rien n'assure que tous les problèmes liés au passage à l'an 2000 et qui ont une incidence sur l'Institut, y compris ceux qui ont trait aux efforts déployés par les clients, les fournisseurs ou d'autres tiers, seront entièrement résolus.

16. CHIFFRES COMPARATIFS

Certains chiffres de 1998 ont été reclassés afin de les rendre conformes à la présentation adoptée en 1999.

Le rapport annuel a été réalisé par la Direction des relations publiques et des communications de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et par Oblik Communication-design.

Photographies :

Pour l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec :
Pierre Beauchemin

Pour Tourisme Québec :
Jacques Bourdeau
Benoit Chalifour
Luc-Antoine Couturier
Sylvain Majeau
Marc Renaud
Gilles Rivest

Traitements photographiques par Oblik Communication-design

La forme masculine utilisée dans cette publication désigne, lorsqu'il y a lieu, aussi bien les femmes que les hommes.

Dépôt légal — Bibliothèque nationale du Québec, 1999

Dépôt légal — Bibliothèque nationale du Canada, 1999

ISBN 2-550-35204-1
ISSN 1180-3576

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Reproduction autorisée avec mention de la source.